# Uppföljning/erfa från RestaurangExpo/Fastfood&Café på Malmömässan den 31 januari – 1 februari 2018

Svar från Utställare [ 3 ] Besökare [ 1 ]

## Detta var bra på RestaurangExpo/Fastfood&Café:

* Bra mässa med många besökare.
* Bra idé med mässa två dagar och med små montrar.
* Bra upplägg, blandning av montrar (tillverkare/traders och kringtjänster).
* Bra med seminarier och aktiviteter, gör mässan mer levande och får folk att röra på sig.
* Välplanerad mässlokal med bra och stora gångar.
* Bra kvalité på besökarna.

## Detta var mindre bra:

* Få av våra egna kunder var på plats/tog sig tid att vara där (diskmaskinsinstallatörer).
* Rickard Hansson gick runt och försökte få oss att boka in nästkommande mässor, men han var absolut inte en passande person för den tjänsten.
* Färre besökare dag två.

## Övriga synpunkter:

### Antalet mässdagar?

* Bra med 2 dagar.
* 2 dagar i monter = 4 dagar totalt i Malmö.
* Bra med två dagar och öppettiderna var bra.

### Besökare?

* Ca 250-350 i monter, ca 5000 på mässan.
* Mycket första dagen direkt vid öppnandet. Sista dagens sista timmar var det knappt några alls.

### Övrigt?

* Förfinar de konceptet och lockar fler utställare och kunder, så är det ett effektivt sätt att komma ut på marknaden.
* Diskutrymmet var dåligt med platsen och dålig diskho.
* På ett möte innan mässan utlovades en sorts speakers corner där utställare fick möjlighet att hålla ”föredrag”. När jag sedan mejlade om detta och sa att vi var intresserade fick jag ingen återkoppling.

## Idéer och tankar inför framtida mässor – oavsett arrangör:

* GastroNord är för lång med 4 dagar. Den borde också vara 2-3 dagar.
* Mer promotion, aktivera fler tillverkare och få fler besökare på mässan.
* Bra exponering för vårt företag.
* Ej så många maskinleverantörer.

## Idéer och tankar inför framtida mässor – specifikt easyFairs: